

DE GEZONDE SCHOOLKANTINE

van het Voedingscentrum



Voedselveiligheid in de kantine

HACCP EN VOEDSELVEILIGHEID IN DE KANTINE

Een gezond kantine is ook: een kantine waar voedselveiligheid belangrijk is. Dit betekent met name dat je regels opvolgt voor hygiënisch omgaan met voedsel. De kans op bederf en kruisbesmetting is dan klein. Als het aanbod gezonder wordt, kan het zijn dat je ook met meer bederflijke waren gaat werken, denk aan broodjes rosbeef in plaats van frikadel. Het is niet altijd makkelijk, maar wel noodzakelijk om hygiënisch te werken.

Ziek van eten

Elk jaar veroorzaken voedselinfecties bij 300.000 tot 750.000 mensen in Nederland maag- en darmklachten. Sommigen lopen thuis een infectie op, maar vaak gebeurt dat ook buitenshuis. Ook mensen die eten kopen in een kantine kunnen een voedselinfectie oplopen, als het eten dat ze kopen besmet is met bacteriën. Dat kan resulteren in buikpijn, diarree en/of maag- en darmklachten. Het kan soms ook ernstige gevolgen hebben zoals bloedvergiftiging en een enkele keer leiden voedselinfecties zelfs tot blijvende gezondheidsschade. Voedselinfecties vormen een serieus gezondheidsprobleem, waarvan de jaarlijkse kosten voorzichtig worden geschat op 450 tot 900 miljoen euro. Zowel het volksgezondheidsprobleem als de kosten zijn voor de overheid een reden om strenge eisen te stellen aan de hygiëne bij bereiding, verwerking en verhandeling van voedsel.

Regels van de overheid

De overheid heeft regels gemaakt om ervoor te zorgen dat voedsel veilig is. Volgens die regels ligt de verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid bij het bedrijf dat voedsel verstrekt. Ook schoolkantines of schoolrestaurants moeten aan deze regels voldoen. Dit maakt het voor scholen noodzakelijk om voedselveiligheid structureel aan te pakken en te regelen. Op papier, maar ook in de praktijk.



Warenwet en HACCP

De Warenwet is de wet waarin de veiligheid van voedsel is geregeld. Iedereen die op de een of andere manier met voedsel werkt, moet zich aan de regels van de Europese Hygiëneverordening nr 852/2004 houden. In deze Verordening staat dat bedrijven die voedsel verstrekken moeten werken volgens een HACCP-systeem. HACCP is de afkorting van Hazard Analysis of Critical Control Points ofwel Gevaren Analyse van Kritische Beheers Punten. Scholen zijn verplicht de kwetsbare onderdelen van het voedselbereidingsproces in kaart te brengen: de kritische punten. Ook moeten ze maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat daarbij niets fout gaat. Denk bijvoorbeeld aan het controleren van de temperaturen en de houdbaarheidsdata van producten en ingrediënten.

HACCP OMVAT DE VOLGENDE 7 BASISPRINCIPES

die zijn beschreven in de Codex Alimentarius van de World Health Organization (WHO):

1. Inventariseer alle potentiële gevaren.
2. Stel de kritische beheerspunten (CCP's) vast, de punten in het proces waar het risico kan worden voorkomen of beperkt.
3. Geef per CCP de kritische grenzen aan.
4. Stel vast hoe de CCP's bewaakt ofwel 'gemonitord' worden.
5. Leg per CCP de correctieve acties vast die moeten leiden tot herstel van de veiligheid.
6. Pas verificatie toe: een periodieke check om na te gaan of de HACCP aanpak goed werkt.
7. Houd documentatie en registraties bij, leg vast wat je hebt aangepast en hoe.

Kijk voor meer informatie op deze pagina's van de Voedsel en Warenautoriteit (VWA):

<http://www.vwa.nl/onderwerpen/werkwijze-food/dossier/haccp>

of

<http://www.vwa.nl/onderwerpen/bedrijven-en-instellingen/branche/horeca-catering-en-kantines>

HYGIENECODE

Voor het hanteren van een voedselveiligheidssysteem kunnen scholen gebruik maken van een goedgekeurde hygiëncode. Er is voor scholen geen speciale hygiëncode, maar hiervoor kan de code voor cateringorganisaties worden gebruikt. Deze hygiëncode wordt uitgegeven door de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (Veneca).
Meer informatie hierover is via deze [link](#) te vinden.

Voedsel en Warenautoriteit (VWA)

Iedereen die met voedsel werkt, krijgt op een gegeven moment de controleur van de VWA op bezoek. Er wordt dan gecontroleerd of er hygiënisch wordt gewerkt, of het voedselbereidingsproces veilig is en of er volgens een voedselveiligheidssysteem gewerkt wordt. De VWA voert inspecties uit en spoort strafbare feiten op. Als een school het voedselveiligheidssysteem niet op de juiste wijze toepast, kan de controleur een waarschuwing geven. Bij herhaling kan een proces-verbaal volgen en kan vervolgens een boete worden opgelegd.

Aansprakelijkheid

Een HACCP-systeem zorgt niet alleen voor veilig voedsel. Het biedt ook bescherming als er toch iets fout is gegaan. Bijvoorbeeld iemand die ziek wordt van salmonella in de kip of een glassplinter in de salade. Hij of zij kan de 'leverancier' dan aansprakelijk stellen. Als dit de kantine van een school is, dan moet de school kunnen aantonen dat er alles aan gedaan is om een goed product te leveren. Dit kan alleen met een goed gecontroleerd systeem waarin de hygiënische werkwijze is vastgelegd. Wanneer een schoolkantine niets controleert, is het risico van schadeclaims na een fout erg groot. Een HACCP-systeem met hygiëneregels (en de controle daarop) voorkomt dat onveilig voedsel wordt verkocht en beschermt de aanbieder tegen mogelijke schadeclaims.

*Een HACCP-systeem zorgt niet alleen voor veilig voedsel.
Het biedt ook bescherming als er toch iets fout is gegaan.*

BASISVOORWAARDEN

De basisvoorwaarden zijn een eerste stap om aan de hygiëne-eisen te voldoen. Basisvoorwaarden zijn algemene beheersmaatregelen. Hieronder staan de belangrijkste punten genoemd waaraan gedacht kan worden.

Gebouw en inrichting:

- De kantineruimte moet zo zijn ingericht dat de hygiëne bij de verwerking van het eten door een goede route gewaarborgd wordt, vanaf het moment dat de ingrediënten binnenkomen tot het gerecht wordt verkocht en gegeten.
- De ruimte moet goed schoon te houden zijn en gehouden worden, ongedierte mag geen kans krijgen.
- Vloeren moeten vrij zijn van beschadigingen en waterdicht, goed afwasbaar en gemakkelijk te reinigen zijn.
- Vloeren moeten schuin aflopen zodat vloeistoffen kunnen wegstromen naar afvoerputten.
- Wanden moeten ondoorlaatbaar, vrij van beschadigingen, afwasbaar en gemakkelijk schoon te maken zijn.
- Vuil moet zich niet op plafonds kunnen ophopen en condensatie, schimmelvorming en afbladdering wordt tot een minimum beperkt.
- Vuil moet zich niet kunnen ophopen op ramen en deuren. Ramen moeten met horren afgeschermd kunnen worden tegen insecten.
- De ruimte moet voldoende geventileerd worden om vervuilde lucht af te voeren.
- Boven de bereidingsapparatuur moeten afzuigkappen aanwezig zijn.
- De temperatuur van opslagruimte en koel- en vriesruimten moet juist zijn waardoor het voedsel op de juiste temperatuur bewaard kan worden.
- De opslagruimte moet voldoende ruimte hebben, waardoor producten niet op de grond hoeven te staan.
- Overal waar met voedsel wordt gewerkt, moeten de handen gewassen kunnen worden. Op elke plek waar de handen gewassen kunnen worden, staat een reinigingsmiddel en geschikt materiaal voor het drogen van de handen.
- Keukenapparatuur en materialen moeten vaak gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden zonder dat zij hierdoor worden beschadigd.
- De keuken moet zo ingericht zijn dat men gemakkelijk bij apparaten en andere materialen kan komen, zodat deze gebruiksvriendelijk en goed te reinigen en te desinfecteren zijn.
- In de kantine worden indien noodzakelijk maatregelen genomen om te voorkomen dat ongedierte binnenkomt.

Persoonlijke hygiëne:

- Draag tijdens het bereiden en uitgeven van voedsel geen sieraden aan handen en armen.
- Houd handen en nagels schoon en kort geknipt, zonder nagellak en geen kunstnagels.
- Was de handen ten minste:
 - ✓ Telkens voordat met het werk begonnen wordt.
 - ✓ Na het werken met rauwe producten.
 - ✓ Bij het wisselen van werkzaamheden.
 - ✓ Na toiletbezoek, neus snuiten, hoesten en niezen.
- Handdoeken voor eenmalig gebruik zijn verplicht.
- Rook en eet niet in opslag- en bereidingsruimten.
- Houd gewone kleding en werkkleding gescheiden om kruisbesmetting (het overbrengen van een bacterie van het ene voedingsmiddel naar het andere voedingsmiddel, bijvoorbeeld door het niet wassen van handen, snijplanken en messen) te voorkomen. Werkkleding moet schoon zijn.
- Laat het de leidinggevende weten als er sprake is van wondjes op het lichaam of een bepaalde ziekte, als dit mogelijk voedingsmiddelen kan vervuilen of besmetten (bijvoorbeeld keelpijn, ontstekingen, infecties of wonden aan de huid, maagdarmpjes, huidaandoeningen).

VERVOLG

BASISVOORWAARDEN

Reinigen en desinfecteren:

- In de kantine dient een schoonmaakplan (op papier) aanwezig te zijn. Hierin staat aangegeven hoe reinigings- en desinfectiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd.
- In het schoonmaakplan moet staan:
 - ✓ De objecten die gereinigd of gedesinfecteerd moeten worden.
 - ✓ Hoe vaak elk object wordt schoongemaakt.
 - ✓ Hoe elk object wordt schoongemaakt.
- Verschoon vaat- en droogdoeken dagelijks.
- Houd schone en vuile vaat gescheiden.
- Droog de vaat goed voordat het opgeruimd wordt.
- Volg voor machinaal wassen nauwkeurig de instructies van de fabrikant en zeeleverancier.
- De temperatuur van het naspoelwater moet minimaal 80 °C zijn.

Afval verwijderen:

- Gooi afval weg in goed sluitende en waterdichte afvalbakken die bij voorkeur zonder handcontact bediend kunnen worden.
- Reinig afvalbakken 1 keer per dag.
- Plaats afvalcontainers in een daarvoor bestemde ruimte die goed geventileerd, goed schoon te houden en afgeschermd is voor ongedierte.
- Voorkom iedere vorm van kruisbesmetting.

PROCESSTAPPEN IN EEN VOEDSELVEILIGHEIDSSYSTEEM

Een voedselveiligheidssysteem is in te delen in verschillende logische processtappen. De stappen die uitgevoerd moeten worden zijn afhankelijk van het voedselaanbod in de kantine. De verschillende processtappen worden hieronder beschreven.

1. Inkoop en ontvangst
2. Opslag
3. Bereiding
4. Terugkoelen
5. Regenereren (opnieuw verhitten)
6. Presenteren

1. Inkoop en ontvangst

Inkoop

- Koop bij betrouwbare leveranciers die ook aan de HACCP normen voldoen.
- Bestel nooit te veel.
- Bestel niet te lang van tevoren.

Ontvangst

- Controleer of de levering in overeenstemming is met de bestelling en de gestelde voorwaarden.
- Controleer de producten op:
 - ✓ (Kern)temperatuur
 - ✓ Verpakking
 - ✓ Etikettering
 - ✓ Sensorische kwaliteit
- Registreer bovenstaande punten 1 keer per week op het weekformulier (zie hygiëncode Veneca).
- Stuur het geleverde product terug als:
 - ✓ Gekoelde producten warmer zijn dan 7 °C.
 - ✓ Bevroren producten warmer zijn dan -15 °C.
- Neem de volgende acties bij afwijking:
 - ✓ Neem contact op met de leverancier voor terugsturen van de producten.
 - ✓ Indien producten niet direct terug kunnen naar de leverancier, producten weggooien of voorzien van een duidelijk teken en apart wegzetten.
 - ✓ Plaats een nieuwe bestelling.
 - ✓ Registreer de genomen actie.

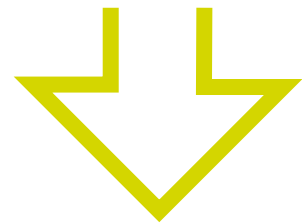
2. Opslag

Algemeen

- Hanteer het FiFo principe: First in First out. Dit betekent dat producten met de langste houdbaarheidsdatum achteraan komen te staan.
- Voorkom overschrijding van de THT-datum (tenminste houdbaar tot - datum).
- Sla voedsel en schoonmaakmiddelen apart op.

Magazijn

- De opslagruimte moet koel en droog zijn bij een omgevingstemperatuur van bij voorkeur niet hoger dan 23 °C.
- Plaats producten en goederen vrij van de vloer en de wand.



Gekoelde ruimten

- De temperatuur van de gekoelde ruimte dient max. 7 °C te zijn, maar bij voorkeur 2-4 °C.
- Controleer de temperatuur van de gekoelde ruimten 1 keer per week en registreer dit op het weekformulier.
- Voorkom kruisbesmetting door producten volgens vastgestelde richtlijnen op te slaan. Verse/rauwe producten moeten gescheiden worden bewaard van bereide/schone producten. Hierbij worden schone producten boven vuile producten, en bereide producten boven rauwe producten opgeslagen.
- Neem de volgende acties bij afwijking:
 - ✓ Achterhaal de oorzaak en verhelp deze.
 - ✓ Sla de producten ondertussen op in een andere koelruimte.
 - ✓ Als de kerntemperatuur van het product niet meer voldoet, product weggooien.
 - ✓ Registreer de genomen actie.

Diepvriesruimten

- De temperatuur van de diepvriesruimte dient max. -18 °C te zijn.
- Controleer de temperatuur van de diepvriesruimten 1 keer per week en registreer dit op het weekformulier.
- Neem de volgende acties bij afwijking:
 - ✓ Achterhaal de oorzaak en verhelp deze.
 - ✓ Sla de producten ondertussen op in een andere diepvriesruimte.
 - ✓ Als de kerntemperatuur van het product niet meer voldoet, product weggooien.
 - ✓ Registreer de genomen actie.

3. Bereiding

Algemeen

- Voorkom kruisbesmetting (het overbrengen van een bacterie van het ene voedingsmiddel naar het andere voedingsmiddel, bijvoorbeeld door het niet wassen van handen, snijplanken en messen).
- Houd gereedschap voor rauw en bereid voedsel gescheiden.

Ontdooien van producten

- Ontdooi producten in de koelkast. Zorg voor goede opvang van het druipvocht (drip).
- Verwerk ontdooide producten binnen 24 uur.
- Vries ontdooide producten niet opnieuw in.

Bereiden koude producten

- Bereid koude producten zo snel mogelijk zodat de koelketen zo min mogelijk en zo kort mogelijk wordt onderbroken. Plaats het na bereiding direct terug in de koelkast.
- Gebruik schone snijplanken en ander gereedschap.
- Snijplanken en gereedschap dat in aanraking is geweest met rauw voedsel goed reinigen.
- Gebruik geen rauwe eieren die niet meer voldoende verhit worden.



Bereiden warme producten

- Verhit producten zo kort mogelijk voor uitgifte.
- Verhit producten zo snel mogelijk, dus beter niet au bain-marie.
- Houd de volgende temperaturen in acht:
 - ✓ Verhitten > 75 °C
 - ✓ Warm houden > 60 °C
 - ✓ Au bain-marie > 80 °C
 - ✓ Frituur max. 175 °C (wegens vorming schadelijke stoffen)
- Controleer 1 keer per week de kerntemperatuur van een product aan het eind van de bereiding en registreer dit op het weekformulier.
- Neem de volgende acties bij afwijking:
 - ✓ Product verder verhitten totdat de kerntemperatuur minimaal 75 °C is.
 - ✓ Registreer de genomen actie.

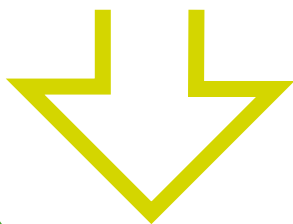
4. Terugkoelen

Terugkoelen is bijvoorbeeld mogelijk bij een overgebleven restje soep. Het is niet aan te raden de procedure van terugkoelen vaak te gebruiken omdat het niet praktisch is en er in het kader van HACCP veel bij komt kijken.

- Koel het product binnen 5 uur terug naar max. 7 °C in de kern.
- Controleer 1 keer per week de kerntemperatuur van het product na terugkoeling en registreer dit op het weekformulier.
- Neem de volgende acties bij afwijking:
 - ✓ Gooi het product weg.
 - ✓ Verdeel het product de volgende keer in kleinere porties.
 - ✓ Koel het product de volgende keer terug m.b.v. stromend water.
 - ✓ Registreer de genomen actie.

5. Regenereren (opnieuw verhitten)

- Opnieuw verhitten van producten moet zo snel mogelijk gebeuren, dus niet au bain-marie.
- Verhit producten zo kort mogelijk voor uitgifte.
- Houd de volgende temperaturen in acht:
 - ✓ Verhitten > 75 °C in de kern.
 - ✓ Frituur max. 175 °C (wegens vorming schadelijke stoffen).
- Eenmaal opgewarmde producten mogen niet nog een keer worden teruggekoeld en verhit.
- Controleer 1 keer per week de kerntemperatuur van een product aan het eind van het opnieuw verhitten (regenereren) en registreer dit op het weekformulier.
- Neem de volgende acties bij afwijking:
 - ✓ Product verder verhitten totdat de kerntemperatuur minimaal 75 °C is.
 - ✓ Registreer de genomen actie.



6. Presenteren

- Presenteer gekoelde producten in een koelvitrine.
- Presenteer verwarmde producten in een warmhoudvitrine of bain-marie.
- Houd de volgende temperaturen aan:
 - ✓ Koel houden < 7 °C.
 - ✓ Warm houden > 60 °C.
- Dek producten die vervuild kunnen worden af met folie.
- Warme producten mogen maximaal 2 uur worden aangeboden in een au bain-marie.
- Ongekoeld presenteren mag maximaal 2 uur. Na 2 uur moeten de producten worden weggegooid.
- Registreer de tijden indien een product ongekoeld wordt gepresenteerd. Dit is niet nodig als de kantine aantoonbaar niet langer dan 2 uur open is geweest.
- Controleer 1 keer per week de kerntemperatuur van het product tijdens presentatie en registreer dit op het weekformulier.
- Neem de volgende acties bij afwijking:
 - ✓ Gooi het product weg.
 - ✓ Controleer de apparatuur.
 - ✓ Registreer de genomen actie.

